COMPETENCE 5200 B

AEG

Der umschaltbare Einbau-Backofen
Le four encastrable multi-cuisson
De omschakelbare inbouwoven

Gebrauchsanweisung
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing

AUS
ERFAHRUNG
GUT

Mogen wij u voorstellen

Dit is uw nieuwe AEG kooktoestel. Een toestel dat niet alleen een fraai uiterlijk heeft, maar ook zuinig in de omgang met energie is, makkelijk te bedienen en eenvoudig te onderhouden. Als u vóór het in gebruik nemen de gebruiksaanwijzing zorgvuldig leest, zult u beslist veel plezier aan het koken, bakken, braden en grilleren beleven.

*GUTEK 11/92 NL

Gedrukt op kringlooppapier –
Wie milieubewust denkt, handelt ook zo…

Inhoud

Aanwijzingen m.b.t. de veiligheid
Voor de installateur 61
Voor de gebruiker 61

Beschrijving van het toestel
Uitrusting 62

In gebruik nemen
Bedienen van de schakelaars 63
Instellen van de elektronische klok 63/64
Oven reinigen vóór het in gebruik nemen 64

Oven
Algemeen 65
Verwarmingssystemen 65/66
Elektronische klok 67-69
In-/uitschakelen 70
Bakken 71-73
Braden en stoven 74-76
Vlak-grilleren 77/78
Speciale bereidingswijzen met hetelucht
– Menu's koken 79
– Ontdooien 80
– Wecken 81

Reiniging en onderhoud
Oven 82-84

Extra leverbare accessoires 85

Wat is er aan de hand als... 86

Klantenservice 87

*1E231-1 11/92 NL

Aanwijzingen m.b.t. de veiligheid

Voor de installateur

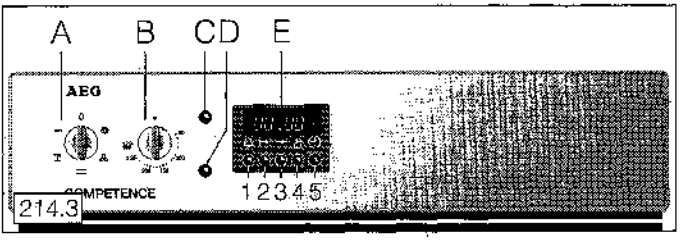
Op grond van veiligheidsbepalingen is de fabrikant verplicht, de volgende aanwijzingen te geven:
Bij inbouw van het toestel moet de meegeleverde montage-aanwijzing worden opgevolgd.

Voor de gebruiker

- Tijdens bakken, braden en grilleren wordt de ovendeur heet. Houd dus kleine kinderen altijd uit de buurt!
- **Dat geldt vooral, als u grilleert of de oven pyrolytisch reinigt (indien aanwezig).**
- Gebruik het toestel niet om de keuken te verwarmen.
- Voorzichtig bij het aansluiten van elektrische toestellen aan stopkontakten in de buurt van het fornuis. Snoeren mogen niet met hete kookzones of branders in aanraking komen of onder de hete ovendeur geklemd worden.
- De oven nooit met aluminiumfolie bekleden en geen braadpannen, schalen e.d. op de bodem van de oven zetten. Het emaille van de oven wordt anders door de warmtekoncentratie beschadigd.
- Als uw toestel is uitgerust met een koelventilator, kan deze ook verder lopen, nadat het toestel is uitgeschakeld (alle schakelaars op 0 resp. uit). De koelventilator kan ook t.g.v. de nawarmte in de oven vanzelf inschakelen. Uitschakelen geschiedt automatisch.
- Vruchtensap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die niet meer verwijderd kunnen worden.
- De reiniging van het apparaat met een damp- of hoogdrukreinigingsapparaat is om veiligheidsredenen verboden!
- Dit toestel voldoet aan de radio/tv-ontstoringseisen van de EG-richtlijn 87/308/EG; EN 55014/DIN VDE 0875 deel 1 resp. EN 55011/DIN VDE 0875 deel 11 en aan de norm betreffende netvervulling EN 60555 deel 1-3/DIN VDE 0838 deel 1-3.

*SI1 12/92 NL – *SIB9-4 11/94 NL

Beschrijving van het toestel



Uitrusting

A Funktieschakelaar voor soort verwarming

B Temperatuurschakelaar

C Ovenkontrolelampje (rood) brandt, als de oven warm wordt

D Bedrijfskontrolelampje (geel) brandt, als u één van de bedieningsknoppen inschakelt

E Elektronische klok met indikatie van de dagtijd, kookwekker, in-/uitschakelautomatiek

*AUS201-1 11/94 NL

In gebruik nemen

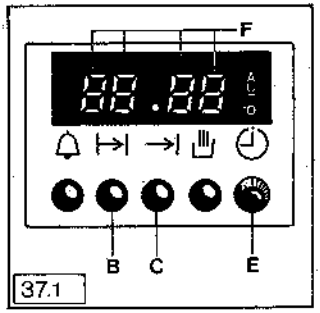
Bedienen van de schakelaars

De schakelaar (A) kan vanuit iedere stand zowel rechtsom als linksom gedraaid worden.
Met de temperatuurschakelaar (B) moet u wat voorzichtiger omgaan.
Deze kunt u tot aan het symbool vlak-grilleren alleen met de wijzers van de klok mee (rechtsom) draaien.
Op de uitgangsstand terugdraaien geschiedt linksom.

Instellen van de elektronische klok voor de oven

Zodra het toestel aan het lichtnet is aangesloten (maar ook na een stroomonderbreking) knippert de indikatie in de elektronische klok en AUTO.

Pas als de juiste dagtijd is ingesteld, is het toestel klaar voor het gebruik.



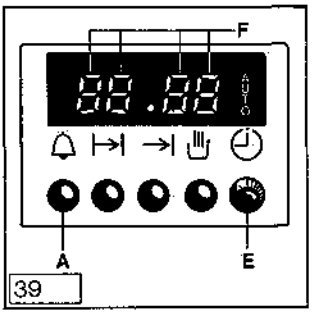
Dagtijd instellen

- Draaiknop E indrukken, deze komt naar buiten (kan, als hij niet meer nodig is, weer ingedrukt worden).
- **Attentie! Toestellen zonder glazen schakelpaneel hebben geen verzonken draaiknop.**
- Toetsen B en C tegelijk indrukken, vasthouden en met draaiknop E de juiste dagtijd instellen.

Dit moet u ook nog weten

De dagtijd verschijnt in indikatie F. Pas nu is de oven klaar voor het gebruik.

*AUS201-1 11/94 NL - UH7-1 3/93 NL



Kookwekker instellen (geen schakelfunktie)

- Toets A 🔔 indrukken, vasthouden en met draaiknop E ⏲ de gewenste tijd instellen. De duur verschijnt in indikatie F.
- Als u toets A loslaat, verschijnt de dagtijd weer in indikatie F.
- Als u de resterende tijd wilt opvragen, drukt u toets A 🔔 in, de resterende tijd verschijnt dan in indikatie F.

Dit moet u ook nog weten

Aan het einde klinkt ca. 2 minuten lang een signaal. Dit kunt u uitschakelen door toets A 🔔 in te drukken.

Oven reinigen vóór het in gebruik nemen

Voordat u de oven in gebruik neemt, dient u alle accessoires (bakplaat, braadslede, rooster enz.) in een warm sopje te reinigen. Daarna draait u de funktieschakelaar op het symbool boven- en onderwarmte ⚌ en de temperatuurschakelaar op 250 °C en laat de lege oven met gesloten deur 1 uur lang ingeschakeld.
De lucht die hierbij ontstaat is niet gevaarlijk voor de gezondheid. **Om overlast te voorkomen, dient u de keuken tijdens dit uur goed te ventileren.** Als de oven weer afgekoeld is, maakt u hem eveneens met een warm sopje schoon.

*UH7-1 3/93 NL - *VBI1-1 11/92 NL

Oven

Algemeen

Voordat u de oven in gebruik neemt, dient u het hoofdstuk „Reinigen vóór het in gebruik nemen" te lezen.
In de oven kunt u met traditionele boven- en onderwarmte, met hetelucht of met de twee (drie) grillsystemen werken, afhankelijk van wat u wilt en van het recept, want deze oven is omschakelbaar. Nadere aanwijzingen vindt u bij de bereidingswijzen en de **„Aanwijzingen m.b.t. de veiligheid voor de gebruiker".**

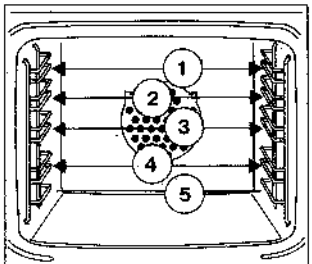
– Verwarmingssystemen

De mogelijkheden:

- Boven- en onderwarmte
  Hier straalt de hitte gelijkmatig van boven en beneden. Vlees bijv. wordt lekker knapperig en sappig. U kunt op één niveau tegelijk bakken of braden, zo wordt de hitte gelijkmatig verdeeld.
- Hetelucht
  Een ventilator zorgt voor een voortdurende kringloop van gelijkmatig hete lucht. Uw gebak bijv. krijgt van alle kanten dezelfde warmte, daardoor kunt u tegelijk op maximaal 3 niveaus bakken en braden. U bespaart tijd en door de lagere temperaturen ook energie.
- Infratherm-grilleren
  Grillelement en ventilator werken tegelijkertijd!
  U kunt grote stukken vlees of gevogelte op één niveau tegelijk grilleren of braden. Dit verwarmingssysteem is ook ideaal om te gratineren.
- Vlak-grilleren
  Geschikt voor het grilleren van vlees en vis, bijv. sappige steaks en schnitzels, heilbot en zalm.

– Inzethoogten

Aan beide zijden van de oven bevindt zich een inschuifrooster. Daarop kunnen op 5 niveaus rooster, braadslede of bakplaat geplaatst worden.



9.1

*BVE2-1 11/92 NL – *EBB21-1 12/92 NL – *ESH1-1 12/92 NL

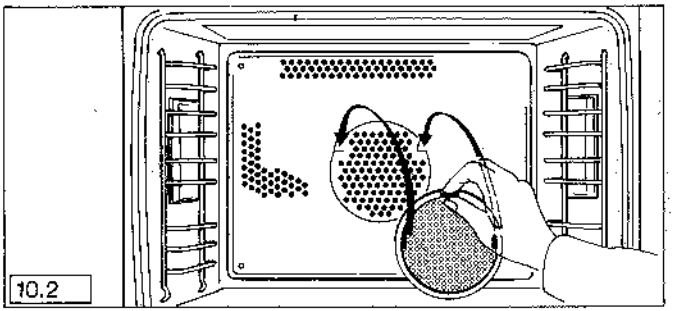
Vetfilter

Het meegeleverde vetfilter beschermt de ventilator tegen verontreiniging. **Het moet altijd worden ingezet als:**

- **U heteluchtgebruikt en vlees in een schaal zonder deksel of op het rooster braadt (dus niet inzetten bij bakken!).**
- **U infratherm-grilleert in de braadslede of in een open schaal.**

Vetfilter inzetten

Vetfilter aan het greepje pakken en de twee steuntjes (zie afbeelding) van boven naar beneden in de openingen in de achterwand van de oven steken.

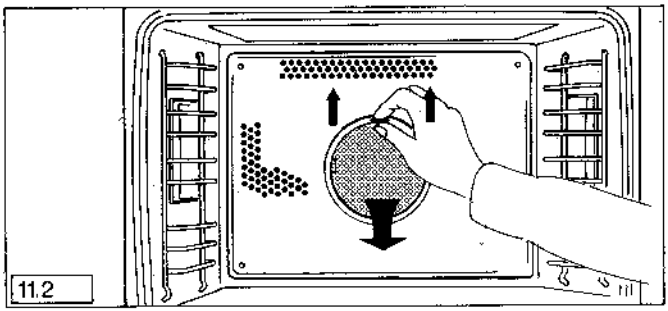


Let erop, dat het vetfilter de opening precies afsluit.

Reinigen van het vetfilter

U schakelt de oven uit, d.w.z. alle bedieningsknoppen op de „0"- resp. „uit"-stand.

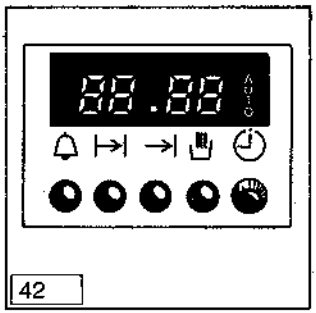
Het vetfilter moet regelmatig gereinigd worden. U pakt het aan het greepje en trekt het **naar boven** uit de achterwand van de oven.



Het vetfilter met machine-afwasmiddel of met groene zeep even uitkoken. **Pas als het droog** is het vetfilter **van bovenaf** weer inzetten.

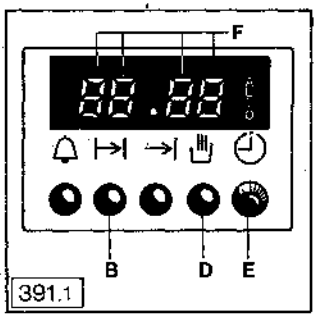
*FF1-2 11/92 NL

De elektronische klok schakelt de oven automatisch in en uit.



De betekenis van de symbolen:

- Invoeren van de tijd voor de **kookwekker** (max. 23 uur 59 minuten)
- **Normaal** of **automatisch gebruik** van de oven
- Invoeren van de tijd voor de **braad- of bakduur** (max. 23 uur 59 minuten)
- Invoeren van de tijd voor het **einde van de braad- of baktijd** (max. 23 uur 59 minuten)
- **Draaiknop om tijden in te voeren**
- **AUTO** brandt zolang de tijd afloopt



Zo programmeert u: automatisch uitschakelen van de oven

- Funktieschakelaar op het betreffende symbool en temperatuurschakelaar voor de oven op de gewenste temperatuur draaien.
- Toets B ⊢| indrukken, vasthouden en met draaiknop E ⏲ de gewenste **duur** invoeren. De **duur** verschijnt in indikatie **F** en symbool AUTO brandt.
  Als u toets B loslaat verschijnt de dagtijd weer in indikatie F.

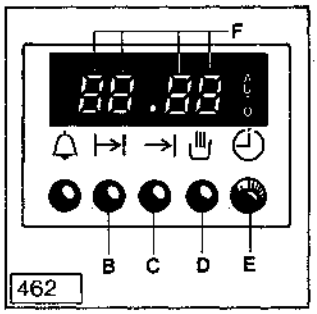
Het symbool AUTO blijft de gehele duur branden.

Dit moet u ook nog weten

De oven schakelt dadelijk in en na afloop van de ingestelde duur automatisch uit.
Aan het einde klinkt ca. 2 minuten lang een signaal en symbool AUTO knippert.
Als u toets D ✋ indrukt, wordt weer van automatisch op normaal gebruik omgeschakeld. Symbool AUTO gaat uit.
Na beëindiging van het braad- of bakproces zet u de funktieschakelaar op 0 en de temperatuurschakelaar op de uitstand. De oven is nu weer klaar voor gebruik.

Resterende duur en **einde** kunt u tijdens de automatische afloop altijd opvragen. Daartoe drukt u toets B ⊢| of C →| in.
Als u het automatische gebruik wilt stoppen drukt u toets B ⊢| in en draait met de draaiknop ⏲ de duur (tijd) in het indikatieveld (F) op 0:00.
Zet de funktieschakelaar en de temperatuurschakelaar op 0 resp. uitstand.

*UEA8 12/92 NL



Automatisch in- en uitschakelen van de oven

- Funktieschakelaar en temperatuurschakelaar instellen zoals hierboven beschreven.
- Toets B ⇥| indrukken, vasthouden en met draaiknop E ⏲ de gewenste **duur** invoeren en aansluitend door indrukken van toets C →| het tijdstip instellen waarop het gerecht klaar moet zijn.
- Als u toets B ⇥| resp. C →| loslaat, verschijnt de dagtijd weer in indikatie F.
  Symbool AUTO brandt.

Dit moet u ook nog weten

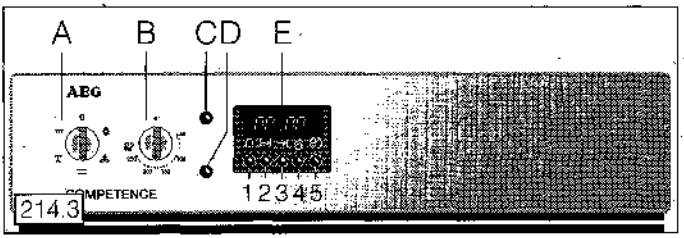
De oven schakelt automatisch in (einde minus duur) en op het door u ingestelde tijdstip uit.
Aan het einde klinkt ca. 2 minuten lang een signaal. Dit kunt u uitschakelen door toets B ⇥| in te drukken.

Als u **toets D** ✋ indrukt, wordt weer van automatisch op **normaal gebruik** omgeschakeld.
Symbool AUTO gaat uit.

De oven is nu weer klaar voor gebruik.

Resterende duur en **einde** kunt u tijdens de automatische afloop altijd opvragen. Daartoe drukt u toets B ⇥| of C →| in.
Als u het automatische gebruik wilt stoppen drukt u toets B ⇥| in en draait met de draaiknop ⏲ de duur (tijd) in het indikatieveld (F) op 0:00.
Zet de funktieschakelaar en de temperatuurschakelaar op 0 resp. uitstand.

– In- en uitschakelen



Eerst beslist u welke soort verwarming u wilt gaan gebruiken. Dan draait u de funktieschakelaar op het betreffende symbool, bijv. voor hetelucht. Daarna draait u de temperatuurschakelaar voor de oven op de gewenste temperatuur. Draai deze schakelaar rechtsom op een hogere temperatuur. Het rode kontrolelampje brandt zolang de oven opwarmt en gaat uit, zodra de ingestelde temperatuur bereikt is. Bij het naverwarmen gaat het weer branden.
Als u de oven voorverwarmt (zie de tabellen) schuift u de gerechten pas in de oven, als het rode kontrolelampje voor de eerste keer uitgaat.
Om gebruik te maken van de nawarmte, dient u 5-10 minuten vóór het einde van de bak-/braadtijd de oven uit te schakelen, daartoe draait u de temperatuurschakelaar linksom op de uitstand en de funktieschakelaar op 0.

*BEA2-4 11/92 NL

■ Bakvormen:
In de oven kunt u in bakvormen of op bakplaten bakken. Het materiaal waarvan de bakvormen zijn gemaakt is zeer belangrijk.

De belangrijke verschillen:

1. Vormen van donker gekleurd materiaal, vormen die van een beschermende laag zijn voorzien en goudkleurige vormen zijn de beste, omdat ze de warmte snel opnemen en aan het gebak afgeven. Dat betekent voor u: kortere baktijden, gering energieverbruik.
2. Vormen van licht gekleurd materiaal reflekteren de warmte, d.w.z. stoten de warmte af. Gebak in dergelijke vormen wordt niet zo mooi bruin en heeft een langere baktijd nodig. Daarom kunt u bij het bakken met boven-/onderwarmte beter geen vormen van licht gekleurd materiaal gebruiken.

■ Bakken op één niveau
Bakken kan slechts op één niveau tegelijk. Hoe platter het gebak, des te hoger moet u het in de oven plaatsen.

■ Tijden en temperaturen
In veel gevallen is voorverwarmen niet nodig. De in de tabel aangegeven temperaturen en tijden zijn richtlijnen en kunnen in de praktijk afwijken.

*BFK1 11/92 NL – *BFK2-2 3/93 NL

Bakken met hetelucht

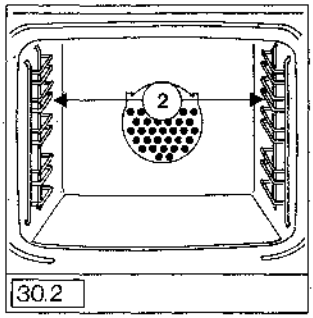
Bij deze soort verwarming kunt u op verschillende niveaus tegelijk bakken. Dat bespaart niet alleen tijd, maar ook energie. U kunt ook verschillende soorten gebak tegelijk bakken, bijv. vruchtentaart en cake. Let er alleen op dat de benodigde temperaturen ongeveer overeenkomen.
U moet er ook aan denken, dat er meer damp ontstaat als er verschillende bakplaten tegelijk in de oven staan. Dat geldt vooral bij vruchtengebak. Bij erg vochtig fruit, bijv. pruimen, maximaal twee platen tegelijk in de oven plaatsen.

Bij toestellen met verkleinbare ovenruimte slechts één bakplaat met vruchtengebak in de oven plaatsen.
Als u op verschillende bakplaten tegelijk bakt, let dan op de bovenste bakplaat en neem deze eventueel wat eerder uit de oven.

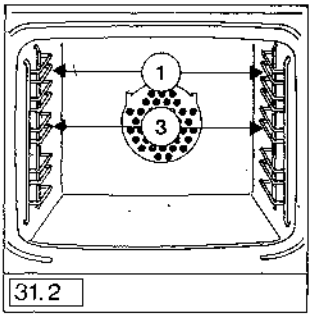
■ Tijden en temperaturen
Ook bij bakken met hetelucht is voorverwarmen meestal niet nodig. Uitzonderingen vindt u in de tabel.
Als u verschillende soorten gebak tegelijk wilt bakken, moeten de benodigde temperaturen overeenkomen. De baktijden kunnen worden aangepast door later in de oven te plaatsen of eruit te nemen. In het begin zult u veel steun aan de tabel hebben.
De in de tabel aangegeven temperaturen en tijden zijn richtlijnen en kunnen in de praktijk afwijken.
Als u op verschillende niveaus tegelijk bakt, moet de voor één plaat of vorm aangegeven tijd met 10 tot 20 minuten verlengd worden.

*BHL1-2 11/92 NL – *BHL3 11/92 NL

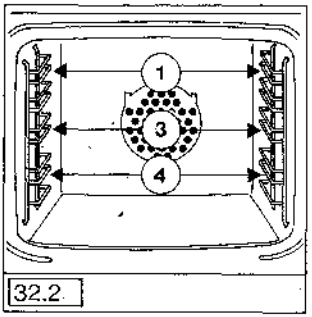
■ Bakken op één resp. verschillende niveaus



30.2



31.2



32.2

U kunt op 3 bakplaten tegelijk bakken.
Extra bakplaten en roosters zijn als extra accessoire leverbaar.

Braden en stoven – verwarmings-soorten

■ Kies altijd de gunstigste soort verwarming:

boven-/onderwarmte

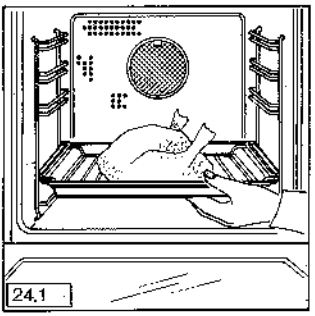
hetelucht

infratherm-grilleren

In de **tabel** met aanwijzingen voor inschuifhoogte en temperatuur is de meest geschikte soort verwarming **vet gedrukt.**

■ Tips

Voor alle soorten verwarming geldt:
Vlees en vis die meer dan 1 kg wegen kunt u in de oven braden.
Bij gebruik van de braadslede met rooster moet eventueel (bijv. bij lange braadtijden) vloeistof worden toegevoegd, opdat vet en vleessap niet verbranden.



De braadslede kunt u in de oven schuiven met het rooster erop gelegd. Dat is makkelijker. De accessoires zijn voorzien van een kantelbeveiliging.

*BBU1-1 11/92 NL – *BBU2-2 11/92 NL – *BBU6-2 11/92 NL

- Hoe groter het stuk vlees of vis is, des te langer is de braad- of grilltijd. De braad-/grilltijden zijn afhankelijk van soort, hoeveelheid en kwaliteit van het vlees. In de praktijk kunnen daarom afwijkingen van de in de tabellen en in recepten aangegeven waarden voorkomen.
- Om evt. verdampte vloeistof aan te kunnen vullen, raden wij u aan tijdens de braadtijd af en toe even naar het vlees of de vis te kijken.
- Na ongeveer de helft van de tijd moeten vlees en gevogelte worden omgekeerd, opdat ze rondom gelijkmatig bruin worden.

Servies voor de oven

Vlees, gevogelte en vis kunnen in een braadpan, een schaal of in de braadslede worden gebraden. Als u pannen of schalen gebruikt, zet u deze niet op de bodem van de oven, maar op het rooster, dat u afhankelijk van de grootte van het vlees op het 2e of 3e niveau van boven in de oven plaatst.

Aanbevolen servies:

Gerecht	Braadpan/-schaal		Braadslede	
	zonder deksel	met deksel	zonder rooster	met rooster
Varkensvlees	●			
Lamsvlees	●			
Schapevlees	●			
Kalfsvlees		●		
Rundvlees		●		
Gehakt	●			
Eend, groot Gans	●			●
Kip 1-2 stuks 3-4 stuks	●		●	
Kalkoen			●	
Klein gevogelte	●			
Rosbief	●			
Ossehaas	●			
Wild	●			
Vis	●			
Bevroren vlees		●		

*EGR1-3 11/92 NL

Vlak-grilleren

Tips

Alle platte stukken vlees en vis, die u ook in de pan kunt braden en die niet zwaarder zijn dan 1 kg, kunt u knapperig grilleren: steaks, karbonades enz. Grote stukken zout u kort vóór het grilleren, kleine stukken erna.
Het vlees of de vis na de helft van de grilltijd omkeren, opdat beide zijden gelijkmatig gegrilleerd worden. Platte stukken hoeft u slechts één maal om te keren; grotere ronde stukken enkele malen.

Zet braadslede en kombirooster samen op het 2e niveau van boven.
Funktieschakelaar en temperatuurschakelaar op symbool vlak-grilleren resp. zetten.

De aangegeven grilltijden zijn slechts richtlijnen, omdat vooral bij grilleren de tijden sterk afhankelijk zijn van soort en dikte van het vlees of de vis.
Bij toestellen met tweekringsgrill kiest u bij kleine hoeveelheden symbool en bij grotere hoeveelheden symbool .

Braadslede en rooster zijn makkelijker schoon te maken, als u ze direkt na het gebruik in een sopje legt.
Verwarm de oven 5 minuten voor. Houd tijdens het grilleren altijd de ovendeur gesloten, dat reduceert het energieverbruik.

Tabel vlak-grilleren

Soort/ hoeveelheid	Inschuif-hoogte braadslede/ rooster van boven	Grilltijd 1e kant	Grilltijd 2e kant	Rooster inzetten
Varkenskarbonade, varkensschnitzel, kalfsschnitzel, lamskotelet,				
schapekotelet	2e	8-10 min.	6- 8 min.	
varkensfilet	2e	10-12 min.	6-10 min.	
braadworst	2e	8-10 min.	6- 8 min.	
sjasliek	2e	7- 8 min.	5- 6 min.	
rundersteaks, kalfssteaks	2e	6- 7 min.	5- 6 min.	
ossehaas, rosbief (ca. 1 kg)	2e	10-12 min.	10-12 min.	
lever	2e	3- 4 min.	2- 3 min.	
halve kip (ca. 500 g)	3e*)	10-15 min. binnenkant	10-12 min. buitenkant	
visfilet	2e	6- 7 min.	4- 5 min.	
forel (200-250 g)	2e	4- 7 min.	3- 6 min.	
brood roosteren	2e	2- 3 min.	2- 3 min.	
snacks op toast	2e	6- 8 min.		

***) Ovenverkleiner verwijderen (indien aanwezig)!**

*BFG2-1 11/92 NL

- Dat is het fantastische van de heteluchtoven. U kunt een kompleet menu in één keer bereiden. Vis, vlees en gebak tegelijk. De vis smaakt niet naar gebak en het gebak smaakt niet naar vlees. De gerechten nemen elkaars smaak en geur niet over.
- De gerechten moeten ongeveer dezelfde temperatuur nodig hebben.
- Als u vlees in een pan of schaal zonder deksel braadt, moet het **vetfilter** worden ingezet.
  Vleesgerechten (zie tabel bakken, braden en stoven) kunt u kombineren met gebaksoorten die een ca. 20 °C lagere temperatuur nodig hebben. Verschillen van ca. 10 °C kunt u kompenseren door kortere resp. langere kook- of braadtijden.

Het **inschuifniveau** hangt af van de verschillende gerechten. Gerechten met de kortste kook- of braadtijd zet u boven in de oven. Als u verschillende pannen of schalen boven elkaar wilt plaatsen, kunt u ze op het rooster en de braadslede zetten.

Menu-voorbeeld:
Gevulde paprika's met rijst
Kwarkpudding

Servies:	ovenvaste schalen
Inschuifhoogte:	rijst en kwarkpudding 5e van boven paprika's 3e van boven
Soort verwarming:	hetelucht
Temperatuur:	175-180 °C
Tijd:	ca. 70 minuten nawarmte: 5 minuten

– Ontdooien

- Gerechten in platte aluminium schalen kunt u met hetelucht bijzonder snel ontdooien, omdat aluminium een goede warmtegeleider is. Voor het invriezen en later het ontdooien van vlees- en groentegerechten kunt u dus het beste platte aluminium schalen gebruiken. Voor het ontdooien van rauw en bevroren vlees en fruit zijn vuurvaste schalen met deksel bijzonder goed geschikt.
- In principe gebruikt u altijd de 4e **inschuifhoogte** van boven. De schalen kunt u op het rooster of de braadslede zetten.

Tabel ontdooien

Diepvriesprodukt	Temperatuur	Tijd minuten	
kant-en-klare gerechten (1-4 porties)	200	40-50	ontdooien en op temperatuur brengen
¼ cake in aluminiumfolie	200	15-20	ontdooien voor direkt gebruik
½ appeltaart in aluminiumfolie	200	30-45	
brood ca. 500 g in aluminiumfolie	200	15 en 30 nawarmte	ontdooien voor direkt gebruik
broodjes	200	15 en 10 nawarmte	ontdooien voor direkt gebruik
fruit, bijv. aardbeien, frambozen in gesloten glazen schaal	200	15 en 15 nawarmte	ontdooien voor direkt gebruik
rauw, bevroren vlees (bijv. 1½ kg varkensvlees)	180-200	120-150	ontdooien en tegelijk braden
bevroren kip ca. 1000 g (met bakpapier afdekken)	50	60-75	ontdooien, klaar om te braden of te grilleren

*BUA6 11/92 NL

- Gebruik voor het wecken alleen echte weckflessen (met rubber ringen en glazen deksels)! Dus geen flessen met schroef- of bajonetsluiting en ook geen blik. En gebruik altijd verse levensmiddelen.
  U kunt max. 6 flessen van 1 liter tegelijk in de oven zetten. Zet een kopje met heet water in de braadslede, zodat in de oven de noodzakelijke vochtigheid ontstaat.
- U gebruikt het 4e **niveau** van boven. De flessen mogen elkaar niet raken en moeten zo veel mogelijk met dezelfde hoeveelheid en gelijke inhoud gevuld zijn. Ze moeten goed met klemmen gesloten zijn.
- Om **in te schakelen** zet u de funktieschakelaar op hetelucht en de temperatuurschakelaar op 160 °C.
- U **observeert** de flessen.
  Zodra zich bij **fruit** en **augurken** in de **eerste** flessen luchtbelletjes vormen (bij 1-liter-flessen na ca. 45 minuten), schakelt u de oven uit en laat de flessen nog ca. 30 minuten (zeer gevoelig fruit, bijv. aardbeien, ca. 15 minuten) in de gesloten oven staan. Bij **groente** en **vlees** zet u de temperatuurschakelaar op 100 °C terug, zodra zich in de **eerste** flessen luchtbelletjes vormen, dan laat u de flessen nog 60-90 minuten **verder steriliseren**. Dan de beide schakelaars uitschakelen en de flessen nog ca. 30 minuten in de gesloten oven laten staan.

Reiniging en onderhoud

Oven

■ Normale reiniging
Reinig de oven altijd na het gebruik. Vetspatten kunnen dan nog makkelijk verwijderd worden. Gebruik bij hardnekkige verontreinigingen een speciaal reinigingsmiddel, bijv. ovenspray.

Voor het reinigen van het verwarmingsveld van glaskeramiek (indien aanwezig) kunt u zonder bezwaren ovenspray of, bij sterke verontreiniging, een glasschraper gebruiken.

Daarna met schoon water afnemen, opdat alle resten van reinigingsmiddel verwijderd worden.
Gebruik nooit agressieve middelen, zoals grove schuurmiddelen of krassende reinigingsmiddelen voor pannen.

Verlichting van de oven

Tijdens het reinigen kunt u de oven **verlichten.** U draait de ovenschakelaar resp. de funktieschakelaar op het lampsymbool ☼.

■ Grondig reinigen
Om de oven grondig te reinigen kunt u **verschillende onderdelen losnemen:**

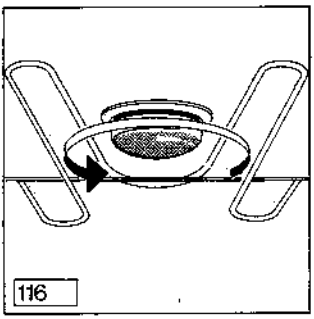
Reinigen en vervangen van de gloeilamp

(Bij toestellen met twee ovens in de kleine oven in de achterwand aangebracht.)

Attentie: schakel de zekeringen in de huisinstallatie uit.

Om het afdekglas te reinigen en om de gloeilamp te vervangen kan het afdekglas aan de bovenkant van de oven resp. aan de achterwand door linksom draaien worden losgenomen.

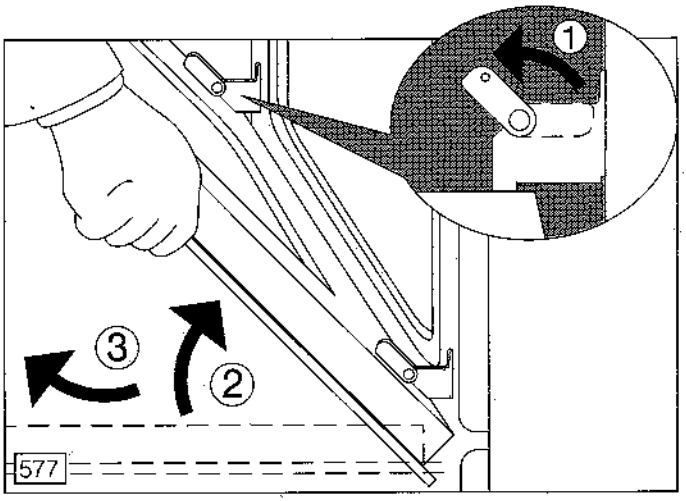
(Alleen gloeilampen E14/230 V~/40 W bij verlichting aan de bovenkant/achterwand resp. 25 W verlichting aan de zijkant/ 300 °C hittebestendig.)



*RP4 11/92 NL - *RP11 11/92 NL - *RP8-3 10/93 NL

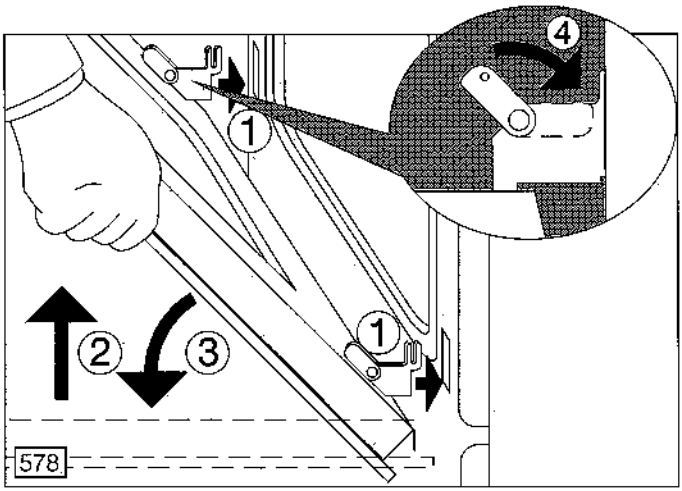
■ Deur losnemen

1. Aan de beide deurscharnieren de klembeugels omhoog trekken (zie afbeelding).
2. Deur in de sluitrichting optillen, naar voren uittrekken **(aan de zijkant pakken – niet aan de deurgreep trekken!).**



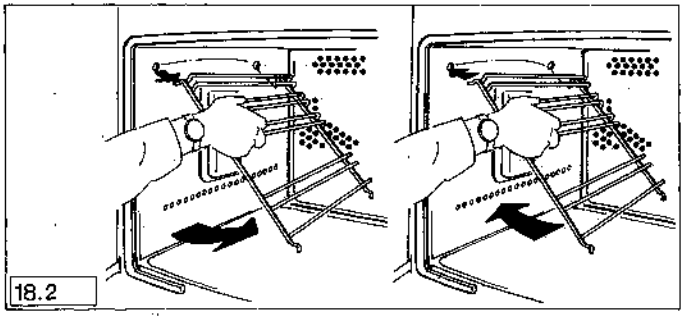
■ Deur inzetten

1. Deur met beide beugels in de oven schuiven.
2. Deur naar onderen klappen, klembeugels terugdraaien (zie afbeelding).



Inschuifroosters losnemen en weer inzetten

■ Inschuifroosters
Om de zijwanden van de oven te reinigen kunnen de inschuifroosters (zie afbeelding) worden losgenomen.



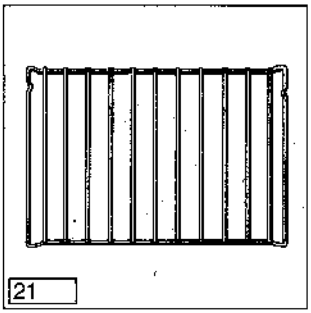
Rooster van onderen naar binnen trekken en van boven losnemen. Weer inzetten geschiedt in omgekeerde volgorde.

Vetfilter reinigen

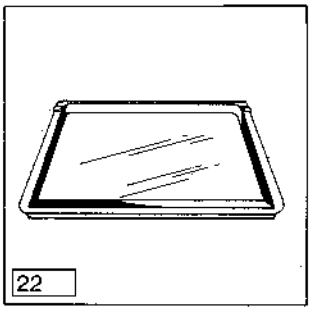
■ Vetfilter
Het **vetfilter** kookt u uit in water met wat machine-afwasmiddel of groene zeep.

*RP14 11/92 NL – *RP20 11/92 NL

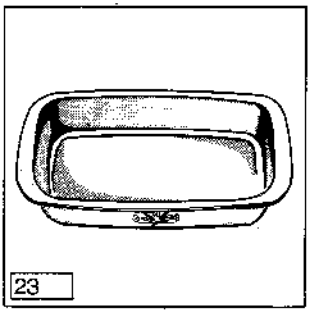
Extra leverbare accessoires



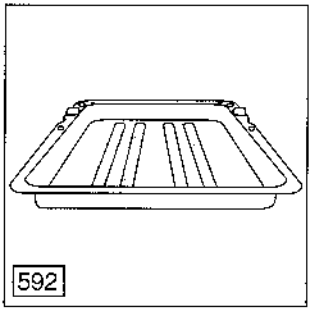
Tweede rooster
om bakvormen op te plaatsen
E-nr. 611 898 622



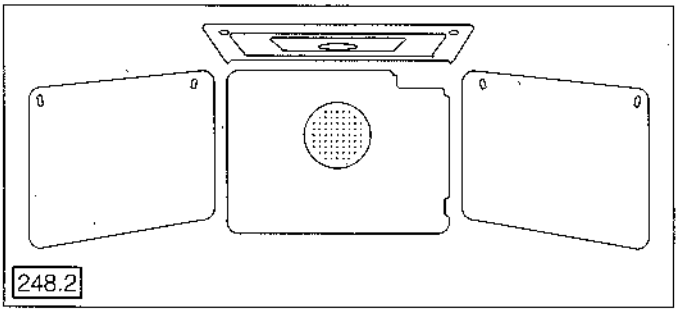
Bakplaat
E-nr. 611 898 620



Glaskeramische braadschaal
(om op het rooster
te plaatsen)
E-nr. 611 899 660



Bakplaat-/vetpancombinatie
(om te bakken of te braden)
E-nr. 611 898 626



Katalyseset KTU
E-nr. 611 898 610

Wat is er aan de hand, als...

Storingen die u zelf kunt opheffen

...de kontrolelampjes niet branden?
...de oven niet warm wordt?

1. Misschien hebt u niet alle schakelaars ingesteld of
2. De zekering in de huisinstallatie is niet in orde.
3. **Attentie: let erop, dat de ovendeur goed gesloten is!**

...de zekeringen meermalen uitschakelen?
Wend u tot een erkend elektro-installateur.

...de ovenverlichting uitvalt?
Zie „Reiniging en onderhoud", pag. 82.
Vervanging van een ovenlamp valt niet onder de garantie.

...de oven niet kan worden ingeschakeld?
Kontroleer of:

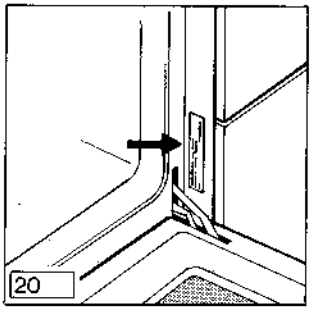
- ... **de dagtijd** in de indikatie knippert!
  Zo ja, stel dan de dagtijd opnieuw in.
- ... **het signaal** van de klok voortdurend klinkt, dan drukt u de betreffende toets in om het uit te schakelen!
- ... **de indikatie van de klok** niet brandt, maar de kontrolelampjes wel branden?
- ... **onjuiste gegevens** in de indikatie verschijnen?
- ... **duur en einde** niet kunen worden ingevoerd!
  Dan gaat het om een bedieningsfout of om een korte stroomonderbreking.
  U schakelt de zekeringen in de huisinstallatie uit, **wacht dan een h alve minuut** en schakelt de zekeringen weer in.
  Daarna stelt u de dagtijd in de elektronische klok opnieuw in.

Als u toch voor één van de hier vermelde storingen of vanwege foutieve bediening de Klantenservice inschakelt, wordt dit bezoek ook tijdens de garantietermijn niet door onze garantiebepalingen gedekt.
Elektrische toestellen van AEG voldoen aan de betreffende veiligheidsbepalingen. Reparaties aan elektrische toestellen mogen alleen door vakmensen worden uitgevoerd. Onvakkundige reparaties kunnen tot aanzienlijke risiko's voor de gebruiker leiden. Wend u daarom altijd tot onze afdeling Klantenservice. Alleen originele AEG onderdelen voldoen aan alle eisen!

*WTW1-1 11/92 NL – *WTW2 11/92 NL – *WTW3-1 11/92 NL – *WTW10 11/92 NL

Klantenservice

Als u voor een storing geen aanwijzing in de gebruiksaanwijzing vindt, neemt u kontakt op met de afdeling Klantenservice, afd. reparatie-aanname, tel. 020-6 14 15 05. Voor reparaties uitgevoerd door anderen, kan AEG geen produktaansprakelijkheid aanvaarden.
Geef de Klantenservice het nummer (bestaand uit 2 letters en de eerste 12 cijfers) op, dat u op het typeplaatje/pijl vindt.



Aan de hand van dit nummer kan de Klantenservice de juiste voorbereidingen treffen, zodat de machine bij het eerste bezoek van de technikus weer hersteld kan worden en u slechts één monteursbezoek hoeft te betalen.
Om dit nummer bij de hand te hebben, kunt u het het beste hieronder en voorop deze gebruiksaanwijzing noteren.

KD . . . . . - . . . /